INDIRECTO · MEDIO

Coca de recapte al kamado, escalivada y sardina

Coca salada de masa fina al aceite, con escalivada de pimiento rojo y berenjena y tiras de sardina de bota. Horno indirecto a 250 °C sobre piedra, base crujiente. Sin queso, como manda la tradición catalana. 6 raciones.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	**25 min**	**6**	**250 °C**

Ingredientes

- **300 g** harina de fuerza media (o mezcla de panificable y floja)
- **160 ml** agua templada
- **2 ud** pimientos rojos grandes (para la escalivada)
- **8 ud** sardinas de bota o lomos de anchoa en salazón
- **1 cdita** pimentón de la Vera dulce (opcional, para el aliño)
- **1 pizca** sal (para la masa y la escalivada)
- **60 ml** aceite de oliva virgen extra (+ extra para aliñar y pincelar)
- **3 g** levadura fresca (o 1 g de seca)
- **1 ud** berenjena grande (para la escalivada)
- **1 diente** ajo (para la escalivada, opcional)
- **1 puñado** perejil fresco picado (al servir)
- **1 puñado** sémola fina o harina (para la pala, que la coca deslice)

Pasos

1 ASAR LAS VERDURAS AL DIRECTO PARA LA ESCALIVADA

Pon los pimientos rojos y la berenjena enteros sobre la rejilla al directo, a fuego fuerte, y ve girándolos hasta que la piel se ennegrezca por todas partes y la pulpa ceda al apretar, unos 20-30 minutos. La piel quemada es lo que da el dulzor ahumado de la escalivada, así que no tengas miedo de que tizne. Retíralas a un bol y tápalas.

2 PELAR, CORTAR EN TIRAS Y ESCURRIR

Deja sudar las verduras tapadas 10-15 minutos: el vapor despega la piel. Pélalas, retira las semillas del pimiento y corta todo en tiras a lo largo. Esto es clave: pon las tiras en un colador con una pizca de sal y déjalas escurrir bien, porque una escalivada acuosa reblandece la base de la coca. Alíñala con AOVE y, si quieres, un poco de ajo majado.

3 AMASAR LA MASA FINA AL ACEITE Y REPOSAR

Disuelve la levadura en el agua templada. Mezcla la harina con una pizca de sal, añade el agua y el AOVE y amasa cinco minutos hasta una masa lisa y algo grasa; lleva más aceite que una masa de pizza, así que queda más quebradiza, no esponjosa. Tápala y deja reposar 30 minutos a temperatura ambiente, solo para que se relaje y se estire sin encogerse.

4 MONTAR DEFLECTOR Y PIEDRA, ESTABILIZAR 250 °C

Coloca el deflector y, encima, la piedra de cordierita, y estabiliza el kamado a 250 °C indirecto con una sonda fiable, no el termómetro de la tapa. Deja que la piedra se caliente al menos 30-40 minutos: una piedra de verdad caliente es lo que cuece y seca la base por debajo desde el primer minuto y la deja crujiente.

5 ESTIRAR FINÍSIMA Y VESTIR LA COCA

Estira la masa finísima sobre papel de horno o una pala enharinada con sémola, en forma rectangular u oval, del tamaño de tu piedra. Pincela con AOVE, reparte la escalivada escurrida sin saturar y coloca las tiras de sardina de bota o anchoa repartidas. Nada de queso: la coca tradicional de Levante no lo lleva. Espolvorea pimentón si lo usas.

6 HORNEAR SOBRE LA PIEDRA 18-25 MIN

Desliza la coca sobre la piedra con la pala y cierra la tapa. A 250 °C tarda 18-25 minutos: la coca no se infla como una pizza, sino que se va dorando y secando. Gírala a media cocción para que tueste pareja, porque el fondo del kamado siempre quema un poco más por un lado. Está lista cuando la base está dorada y crujiente y los bordes tostados.

7 SACAR, ALIÑAR Y REPOSAR ANTES DE CORTAR

Saca la coca con la pala y pásala a una rejilla, no a un plato, para que el vapor de la base escape y no se reblandezca por abajo. Riega con un buen chorro de AOVE de la Costa Blanca, esparce perejil picado y deja reposar 5 minutos. Corta en cuadrados o tiras con cortador de pizza o tijeras. Se come tibia, que es como mejor sabe.

Consejos del editor

- Una escalivada seca es la diferencia entre coca y empanada blanda. Las verduras asadas sueltan muchísima agua, y si la pones recién pelada y húmeda sobre la masa, esa agua baja a la base y te deja un fondo crudo y gomoso por mucho que la piedra esté caliente. Escurre las tiras en un colador con sal media hora, e incluso ásalas el día antes: reposadas en nevera concentran sabor y sueltan la mitad de líquido. La coca recompensa la paciencia con la verdura, no con la prisa.
- Precalienta la piedra de verdad, no solo el kamado. La trampa de la base crujiente es meter la coca cuando el termómetro de la tapa ya marca 250 °C pero la piedra de cordierita aún está fría por dentro: tarda 30-40 minutos

en cargarse de calor. Una piedra fría no seca la base, la cuece al vapor de su propia humedad y te queda blanda. Dale tiempo a la piedra, comprueba con una sonda infrarroja si la tienes, y solo entonces entra la coca.

- Sardina de bota o anchoa, según cuánta sal quieras. La sardina de bota es más carnosa y rústica, con un sabor a salazón potente que aguanta bien la verdura dulce; la anchoa es más fina, más untuosa y salina, y se reparte en lomos pequeños. Cualquiera de las dos hace de la coca un plato de costa, pero no las mezcles con queso: la untuosidad ya la pone el aceite y el pescado, y el queso tapa el sabor limpio de la escalivada. Si te sobra salazón, desala un poco la sardina en leche diez minutos.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large
mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Carboext Carbón 100% de Encina en Trozos, Saco de 15 kg
mikamado.es/accesorios/carboext-encina-15kg

Onlyfire piedra para pizza cordierita 38 × 30 cm
Esta piedra de cordierita de 38x30 cm es lo que hace crujir la base de la coca: precalentada de verdad sobre el deflector, acumula calor y lo transfiere de golpe al fondo de la masa fina, secándola desde abajo antes de que la escalivada la reblandezca. Su formato rectangular encaja la coca alargada mejor que una redonda, y a 250 °C aguanta sin grietas. Es el accesorio que convierte el kamado en horno de solera.

mikamado.es/accesorios/onlyfire-pizza-stone-cordierite-38x30

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large
mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

Ooni - Pala de pizza de 14" gris (superficie supersuave)
Estirada finísima y cargada de escalivada y sardina, la coca es imposible de mover a mano: la pala de 14 pulgadas la desliza a la piedra a 250 °C de un gesto y te deja girarla a media cocción para que tueste pareja, sin quemarte ni deformarla. La superficie deslizante con sémola hace que entre y salga limpia. Es la herramienta que separa entrar la coca de un drama de masa pegada.

mikamado.es/accesorios/ooni-pala-14-gris

Receta completa en: mikamado.es/recetas/coca-de-recapte-valenciana-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.